本报特约：廖城兰



■斯里马哥打海鲜楼店面。

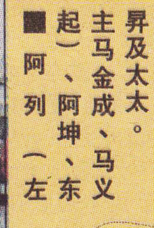
餐厅◀斯里马哥打海鲜楼
Restoran Sri Mahkota Seafood
营业时间◀12-00pm-1.00am
地址◀No.167/169/171, Jalan Haji Abdul Aziz 25000 Kuantan, Pahang Dahrul Makmur.
电话◀012-9880218, 019-5634178.

用皇室名做招牌，是种荣耀，吃皇族吃过的菜，也是。

就算搬了店铺，换了厨师，只要总控味道的大师傅还在，菜就不会褪色，凡事不能永恒不变，但能够让人客吃过后，再回头，就是"最好"的证明。







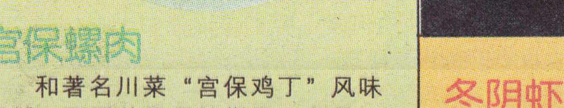
■阿列（左起）、阿坤、马东主马金成、马义昇及太太。

以前，到过关丹，发现一家吃风味的好地方，是彭亨州皇族常去的菜馆。店名写着 Sri Mahkota。

门口向着 Cityview Hotel，面积宽敞，前头挂着排招牌菜，便利点菜。墙上也挂满了东主马金成和显贵的合照。这次，是专程来找马金成，怀旧一番。





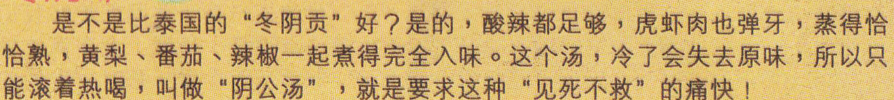


宫保螺肉

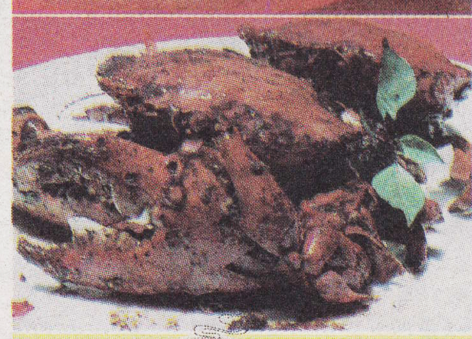
和著名川菜"宫保鸡丁"风味相似，不同的是用辣椒干、葱段、姜片及宫保酱，火爆出黄螺肉的脆度，要我比喻，我会说：尊敬师父和尊敬菜一样，都是挂在嘴边的。



冬阴虾



是不是比泰国的"冬阴贡"好？是的，酸辣都足够，虎虾肉也弹牙，蒸得恰恰熟，黄梨、番茄、辣椒一起煮得完全入味。这个汤，冷了会失去原味，所以只能滚着热喝，叫做"阴公汤"，就是要求这种"见死不救"的痛快！









自创合艾非洲鱼

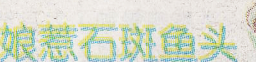
由腹位入刀，切开鱼肉，留头到尾，直接炸干全身。隔油后，撒上切丝的洋葱，芒果和虾米仔，咬起来像油炸猪皮，一样啪啪脆，你看，外面有几十种炸鱼，等我介绍，偏我就喜欢介绍你，讲真的，就是喜欢看你被抢光了身子，再用你尖尖的鱼骨，剔牙。

Mahkota 是马金成的名牌，而马金成的厨艺又是顾客的品牌，生意能做到这样，就像广东人所说，真是"做死自己，恨死隔壁"。

蒙古蟹

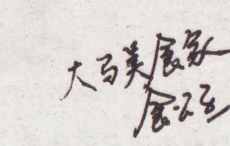
在锅里，用大火炸好螃蟹块，主要是把鲜味封住，增加酥香，再下大葱、甜椒、红辣椒和蒙古酱烩炒。不一会，就能听到咔嚓、咔嚓的响声，味道较接近黑胡椒蟹，味甘香。最后当然是留下一堆，好吃的，吃剩渣！





娘惹石斑鱼头

送上来，没有咖喱的红油渍，配菜包括了长豆、大葱、秋葵、黄梨等，同蒸熟后的斑鱼头煮起，吃进嘴里，有一种很漂亮的香辣味，让舌头流汗，口腔像放大一倍，两只耳朵一直在摇。难怪，这味道一出来，四周围的人，都站不住脚。



请把你认为最好的美食告诉食公子：senglaml@yahoo.com.hk.



食公子简介

●SCF 新祥和食品厂商助理董事主席
●Garden Hotel 集团酒店顾问
●海洋饮食集团饮食顾问
●今日农业学院及刊物市场顾问
●著名大马美食家、专栏作家及产品代言
●目前是食公子食品贸易董事经理
●南洋商报全国业务专员

（稿费捐董总独中发展基金）